



# Horae

Golfo dei Poeti I.G.T.

NOME VINO: "Horae"

DENOMINAZIONE: Golfo dei Poeti I.G.T. Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

UVE: Massareta, Merlot, Pollera Nera

POSIZIONE VIGNETI : Castelnuovo Magra

Esposizione e altimetria: sud-est ; zona pianeggiante.

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per ettaro: 60q

Età media delle viti in produzione: 20 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà/fine settembre ; raccolta manuale in casse da 20 kg

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: 15 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 12 mesi in barriques.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia

## NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è un rosso rubino intenso.

Al naso denota un'importante intensità olfattiva di spezie dolci che si alternano alla frutta matura, al caffè tostato e al tabacco.

In bocca è vigoroso, dalla ampia struttura. Le sue note morbide si equilibrano meravigliosamente con la grande mineralità e la nobiltà del suo tannino.

## ABBINAMENTI

Vino da grandi piatti della tradizione culinaria italiana. Si accompagna a carni brasate, cacciagione in umido, formaggi di grande struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20/22° C

## CALICE

Grandi balon per esaltarne le sue qualità.

